



2023 WEISSER BURGUNDER GG MÜNZBERG „SCHLANGENPFIFF“

LAGE



Godramsteiner Münzberg „Schlangenfiff“

BODEN

Kalkgestein und Kalkmergel mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Gärung, anschließende 10monatige Lagerung & Reife auf der Vollhefe im großen Holzfass

ERTRAG

45 hl/ha

CHARAKTER

Fester, etwas nussiger und rauchig-holziger Duft nach reifen, teils angetrockneten Zitrusfrüchten mit Zitruschalen, etwas Kernobst, frischen kräuterig-pflanzlichen Aromen, grünen Oliven und einem Hauch roter Beeren. Fest gewirkte, saftige, reife, wieder zitrusbetonte Frucht mit Schalentönen, nussigen Aromen, ein wenig kräuterig-vegetabilen Noten und ein wenig Buttercreme, sehr feine Säure, zarter Griff, viel Schmelz und Wärme am Gaumen, ätherisch-pflanzliche Nuancen, gute Nachhaltigkeit, im Hintergrund kühlende mineralische Töne, erst ein bisschen weich in den Konturen, strafft sich mit Luft aber enorm, sehr guter Abgang mit Saft, einer Spur Sahne sowie nussig-holziger und ätherisch-kräuteriger Würze.

SPEISEEMPFEHLUNG

Thunfischtatar, gegrillter oder gebratener festfleischiger Fisch (z.B. Seeteufel); Kalbsfilet

TRINKTEMPERATUR

11-13 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2031 und länger

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

